



LICEO SCIENTIFICO STATALE PITAGORA

Via 1° Maggio - SELARGIUS (CA)
 Tel+39.070.850380-Fax+39.070.841886-e-mail: caps120008@istruzione.it
www.liceopitagoraselargius.edu.it/
 Codice Fiscale: 80013830924

Circolare n. 185 del 21/03/2023

Genitori e Alunni

Oggetto: PON POC Apprendimento attivo

Il sottoscritto

genitore dell'alunno/a **minorenne** Classe Sezione

Il sottoscritto studente **maggiorenne** della Classe ... Sez.

Dichiara che il/la proprio/a figlio/a **INTENDE** partecipare al corso sotto **contrassegnato** da una **X**.

Titolo Modulo	
EDUCAZIONE ALLA MUSICA	L'idea di creare un coro di Istituto nasce dal riconoscimento del carattere educativo della musica e soprattutto del canto. Questa attività può rappresentare uno strumento prezioso per incanalare l'energia positiva della musica d'insieme attraverso il potenziale espressivo, comunicativo e aggregante del fare coro.
FOGLI DI CALCOLO	Il corso intende fornire le competenze per l'utilizzo del programma di foglio di calcolo elettronico Microsoft Excel® o LibreOfficeCalc rendendo autonomo il partecipante nelle operazioni più frequenti. Circa la metà delle ore sarà impiegata in sessioni pratiche nelle quali gli studenti dovranno lavorare attivamente in propri fogli di calcolo e riprodurre gli esempi mostrati dal docente con eventuali modifiche. Inoltre, a seconda del livello di preparazione iniziale degli studenti, sarà possibile realizzare progetti a sfondo scientifico attraverso le competenze acquisite durante il corso.
LABORATORIO DI SCIENZE	La rinnovata attenzione a produzioni e consumi sani e naturali, sta portando a una riscoperta dell'importanza della tutela e valorizzazione del Patrimonio Immateriale, dove coltivazione e trasformazione sono legate allo specifico territorio. Solo garantendo questo forte legame con la sua specifica identità a livello regionale il pane continuerà a svolgere non solo la sua funzione alimentare, ma anche quel ruolo sociale che lo ha caratterizzato fin dai tempi antichi. Per sviluppare la capacità di osservazione e analisi delle trasformazioni naturali che si possono attuare con l'intervento di microrganismi fermentanti, gli studenti verranno accompagnati nei processi di panificazione e nei suoi aspetti microscopici. Attraverso l'osservazione e la verifica sperimentale della fermentazione alcolica, sarà possibile acquisire la manualità e la tecnica della lavorazione di un impasto e l'autonomia nel procedere nelle varie fasi della panificazione anche tramite la visita di un mulino artigianale del grano.

Ciascun modulo include 30 ore extracurricolari di attività in presenza, che saranno riconosciute anche come PCTO per gli studenti di triennio. I corsi, aperti a tutti gli alunni del liceo, saranno tenuti da un/una docente esperto/a, affiancato da un/una docente tutor.

I singoli percorsi sono stati progettati al fine di avere una forte ricaduta sull'andamento didattico-motivazionale dei nostri studenti, pertanto si auspica la massima adesione e collaborazione.

Al fine di effettuare l'iscrizione al corso, si chiede alle SS.LL. di **depositare il presente modulo** di adesione, corredato dalla **scheda anagrafica** debitamente compilata e sottoscritta presso la Bidelleria della scuola.



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
 DOTT.SSA PAOLA COSSU